

Тестомесильно-взбивальная машина ТМ-70 в двух вариантах на выбор:

1. исполнение - 10-40 об/мин скорость вращения рабочих органов-лопастей - для сахарного теста, пряничного, сушки и теста схожей консистенции.

2. исполнение - 40-140 об/мин скорость вращения рабочих органов-лопастей - для песочного теста, взбивания масс и т.п.

ТМ-70 используется для смешивания тестовой массы при изготовлении кондитерских изделий. Универсальный в применении, может выполнять замес практически всех видов теста, а также взбивание кремов на масляной и жировой основе.

Особенности:

- стационарная дежа емкостью 70 литров с шибберным устройством для выгрузки тестовой массы;
- однородность смеси обеспечивается встречным движением лопастей с Z-образной формой;
- автоматическое выключение оборудования по таймеру;
- автоматическое выключение при перегрузке механизма для замеса.

Специфика работы:

- Тестомесильная машина имеет дежу, в которую предварительно загружаются различные ингредиенты.
- Через пульт управления задается скорость вращения лопастей и время работы установки.
- По окончании программы она автоматически останавливается с одновременной активацией звуковой сигнализации.
- Далее используется подкатная дежа промышленного тестомеса с шибберным устройством для выгрузки приготовленной тестовой массы.



~~666 Промышленные машины / 666 Союз~~